



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ACI MANTAR (BARTIN)

Bartın İl Kültür Turizm Müdürlüğü

500 gr. Acı Mantar
100 gr. Kuru Soğan
30 gr. Ayçiçek Yağı
10 gr. Kiyılmış Maydanoz
5 gr. Tuz
5 gr. Karabiber
5 gr. Pul biber
5 gr. Pul Biber

Mantarları nemli bir tülbende siliniz. Mantarları 4'e bölünerek sıvı yağda kısık ateşte kavurunuz. 5-10 dakika sonra süzünüz ve suyundan ayırınız. Aynı tavada soğanları kavurunuz. Süzülen mantarları ilave ediniz. Tuz, karabiber ve pul biber ekleyiniz. Tabağa alınarak üzerine maydanoz serptikten sonra servis ediniz.

